



Monterfare
モンテファレ

忘年会 新年会

個室プラン

※写真はイメージです

忘年会 11月1日(土)~12月30日(火) 新年会 1月4日(日)~2月28日(土)

フレンチイタリアン 8,000円

北海道産合鴨とクレープのファルス
オレンジ風味のソース
白いんげん豆のポタージュ
カサゴのボワレ クリュスタッセソース
牛サーロインのグリユ
黒トリュフ風味のソース
自家焼パン盛り合わせ
季節のデザート
レインフォレストコーヒー

日本料理コース 8,000円

《先付け》胡麻豆腐 いくら 美味出汁
《御造り》季節のお造り盛り合わせ 芽物色々
《焼き物盛り合わせ》季節の焼き魚 酒煎り海老
利休薩摩芋 はじかみ
《煮物》ほうじ茶饅頭 青味 銀鮎
《揚げ物》海老変わり揚げ
あられ団子 青味 抹茶塩
《食事》五目炊き込みご飯
《留め椀》蟹真丈 三つ葉
《水菓子》季節の果物

和洋取り合わせコース 8,500円

《小鉢》 割り干し大根甘酢漬け
北海道産合鴨とクレープのファルス
カサゴのボワレ クリュスタッセソース
牛サーロインのグリユ
黒トリュフ風味のソース
《食事》 握り寿司 本鮪 蒸し海老 水蛸
《留め椀》蟹真丈 三つ葉
季節のデザート
レインフォレストコーヒー

お料理 + 飲み放題

お一人様 **7,000円**より

フリードリンク

〈こちらからお選びください〉

◆ビール ◆ワイン
◆焼酎 ◆日本酒
◆ウィスキー ◆カクテル

アルコール3種類
ソフトドリンク

さらに 1ヶ月前までにご予約
いただくとアルコール
もう1種類追加プレゼント!

アルコール
1種類追加

+

500円

さらにアルコールの
種類が増やせます

※6名様よりご予約承ります。※金額には、消費税・サービス料が含まれます。
※お問い合わせは20時迄となります。

お好み・ご予算に合わせて
選べます!

〈全てのコース消費税・サービス料込〉

フレンチイタリアン
7,000円・8,000円・
9,000円・10,000円

日本料理
8,000円・9,000円・10,000円

和洋取り合わせ
7,500円・8,500円・10,000円

ご家族で! 女子会に!
広いお部屋でカラオケ付き!
ゆったり2時間



※画像はイメージです



Monterfare
モンテファレ

ご予約
お問い合わせ



0120-02-6265

✉eigyo@monterfare.co.jp
https://www.monterfare.co.jp/

〒240-0003 横浜市保土ヶ谷区天王町2-45-55 相模線「天王町駅」より徒歩1分

営業時間 10:00~21:00(お問い合わせは20:00までとなります)

〈プライダル相談会毎週実施中!〉

ウィンタープラン
フレンチイタリアン料理
7,000円

Menu

鱈と北海道産きたあかりのブランドード
ノルマンディーの香り

白いんげん豆のポタージュ

メバルのポワレ ヴァンプランソース
ポルチーニ風味

豚ロースのグリエ
ペペローニトマトソース

自家焼きパン

デザート

レインフォレストコーヒー



Monterfare
モンテファレ

総調理長

ウィンタープラン
フレンチイタリアン料理
8,000円

Menu

北海道産合鴨とクレープのファルス
オレンジ風味のソース

白いんげん豆のポタージュ

カサゴのポワレ
クリスタッセソース

牛サーロインのグリエ
黒トリュフ風味のソース

自家焼きパン

デザート

レインフォレストコーヒー



Monterfare
モンテファレ

総調理長

日本料理
8,000円コース

Menu

先付け
胡麻豆腐 いくら 美味出汁

お造り
季節のお造り二種盛り合わせ 芽物色々

焼き物
季節の焼き魚 酒煎り海老 利休薩摩芋 はじかみ

煮物
ほうじ茶饅頭 青味 銀飴

揚げ物
海老変わり揚げ あられ団子 青味 抹茶塩

お食事
炊き込みご飯

留め椀
蟹真丈 三つ葉

水菓子



総調理長

日本料理
9,000円コース

Menu

先付け
小柱と青菜の真砂和え

お造り
本日のお造り三種盛り 芽物色々

焼き物
季節の焼き魚 五色揚げ
笹麩 海老 若桃蜜煮

煮物
南瓜饅頭 海老芝煮 青味 銀飴

お食事
握り寿司
本鮪 水蛸 細魚 いくら 鉄火巻

留め椀
蟹真丈 三つ葉

水菓子



総調理長

和洋取合せ料理
7,500円

Menu

お造り
本鮪 山葵 芽物色々

前菜盛り合わせ

メバルのポワレ
ヴァンプランソース ポルチーニ風味

豚ロースのグリエ
ペペローニトマトソース

五目炊き込み御飯

留め椀
蟹真丈 三つ葉

デザート

レインフォレストコーヒー



Monterfare
モンテファレ

総調理長

和洋取合せ料理
8,500円

Menu

小 鉢
割り千し大根甘酢漬け

北海道産合鴨とクレープのファルス
オレンジ風味のソース

カサゴのポワレ
クリスタッセソース

牛サーロインのグリエ
黒トリュフ風味のソース

握り寿司
本鮪 蒸し海老 水蛭

留め椀
蟹真丈 三つ葉

デザート

レインフォレストコーヒー



Monterfare
モンテファレ

総調理長

お子様プレート

ソフトフリースドリンク付き ¥4,500 (消費税・サービス料込)



ハンバーグ・オムライス・ポテト・ソーセージ・海老フライ・グラタン・サンドウィッチ
スープ
デザート